



## CHATEAU MAJUREAU SERCILLAN

**Appellation :** Bordeaux Supérieure

**Terroir :** sol argilo-calcaire vignes orientées Sud / Sud-Ouest sur 180° autour de la demeure.

**Cépages :** Merlot 80% - Cabernet Sauv. 20%

**Culture de la vigne :** agriculture raisonnée

**Surface vignoble :** 16 ha

**Densité de plantation :** 5 500 pieds / hectare

**Age des vignes :** 30 ans en moyenne

**Vinification :** traditionnelle en cuves inox

**Elevage :** quelques mois en barriques

### Dégustation

Ce vin est profondément marqué par son terroir, avec un goût profond et une saveur naturelle. La couleur est intense. Ce vin est souple avec des arômes de fruits rouges, et une légère touche de menthe poivrée. Les tanins sont présents mais subtiles offrant ainsi un vin avec une excellente structure.

**Service :** Chambré (18°)

**Accord mets :** Viandes rouges, volaille, pizza et charcuterie.

### Origine

Les premières pierres de Majureau furent posées au XVIème siècle sur le haut d'un coteau de terres viticoles près de la Rive droite de la Dordogne. Sous Napoléon III une famille baptisa le domaine MAGEREAU signifiant «Terre Rouge» en Occitan et fit bâtir une demeure de caractère avec d'élégantes et fines colonnes et frises sur les pierres de la façade. La propriétaire actuelle, ancienne entrepreneuse industrielle a repris la propriété en 2012 et apporte sa passion et sa grande énergie pour réaliser un très beau Bordeaux Supérieur.

